



Rouladen mit Ziegenkäse-Füllung

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Wasserbüffel-Rouladen
- 4 TL Meerrettich aus dem Glas (Kühlregal, z.B. von Zwergenwiese im Bioladen)
- 4 TL mittelscharfer Senf
- mind. 4 Scheiben Ziegen-Schnittkäse
- Gurkensticks
- 100 ml Rotwein
- ca. 400 ml Brühe
- Salz und Pfeffer
- Küchengarn

Zubereitung:

- Meerrettich und Senf miteinander verrühren, die Rouladen damit bestreichen
- eventuell leicht salzen und pfeffern
- den Ziegenkäse großflächig darauf verteilen
- Gurkensticks einlegen
- die Rouladen einrollen und mit dem Küchengarn gut „vertäuen“

- Bratfett im Schnellkochtopf hoch erhitzen (alternativ im Schmortopf)
- Rouladen rundherum scharf anbraten
- mit Brühe und Rotwein ablöschen, Deckel schließen, Temperatur reduzieren
- im Schnellkochtopf ca. 40 Minuten garen, im Schmortopf bei niedriger Temperatur ca. 60 Minuten

- Sauce andicken und mit Salz und Pfeffer abschmecken

Gemüse und Sättigungsbeilage nach Wahl

G u t e n A p p e t i t !

(Quelle: Eigenkreation von Heike aus Bad Oldesloe – vielen Dank!)